

シュガーロード

砂糖を日本に紹介したことから「シュガーロード」と呼ばれ、長崎港と九州北部の小倉市を結んでいた全長 228km の長崎街道。

江戸時代のほとんどの期間、長崎港にある人工島「出島」が日本の唯一の西洋との接点でした。ヨーロッパの代表的な商品である砂糖は、日本では当初薬として使われていましたが、その後、お菓子作りに使われるようになり、出島を経由して長崎街道に輸入されました。出島を経由して長崎街道で小倉まで輸入され、京都、大阪、江戸（現在の東京）へと運ばれました。

ヨーロッパ諸国から日本全国の都市に物資や技術、文化を届ける主要なルートとして栄え、貴族（富裕層）の生活に大きな影響を与え、やがて日本の近代化への道を切り開いた。

ヨーロッパとの交易は、シュガーロード沿いの地域社会にも影響を与えました。ポルトガル人は、パンから天ぷらまで、現在でも人気のある商品で日本の食文化に貢献しました。また、キャラメルやカステラなどの菓子類も紹介され、日本語の語彙として定着していきました。1759 年には出島に砂糖の大量輸入が始まり、シュガーロードでは定期的に砂糖が見られるようになりました。砂糖の人気により、現在の年間輸入量は約 2,000 万ドルに達している。

融合製菓

嬉野をはじめとする長崎街道沿いの町では、18 世紀の砂糖貿易時代に開発されたお菓子を販売しているお店があります。洋菓子（当時は南蛮と呼ばれていた）を日本人の味覚に合わせて融合させ、独自のスイーツを生み出しました。その代表的なものが、1624 年にポルトガル人によって日本に伝わったとされるカステラケーキ（かすてら）です。カステラは、現在では日本全国で愛されている黄色いカステラへと進化しました。

また、白米、黒糖、水飴、炭酸ナトリウムを含む粉末や液体で作った「おこし」もこの地域で開発されたお菓子の一例です。幸運を呼ぶという意味の「起こす」に似ていることから、縁起物とされています。

羊羹は江戸時代から親しまれてきたゼリー状の甘味のある豆菓子で、一般的には茶の湯の時に供されています。赤と緑の羊羹、小豆と鶯豆を使った羊羹は、近くの小城市で作られています。砂糖を導入したことでシャキシャキとした食感になり、現在では佐賀県の羊羹の特徴となっています。

佐賀県にゆかりのあるもう一つのスイーツは、丸い丸とケーキを意味するポルトガル語のボロを組み合わせて名付けられた「マルボロケーキ」です。これは、地元の小麦粉に白砂糖、ごま油、唐灰を加えて作られたものです。

小さくて色とりどりの砂糖菓子「金平糖」も、後に日本に広まった地方のお菓子です。今もなお、新しい味や形の金平糖が開発されています。